«Du besoin au désir»
Les apports complémentaires : qualité ou quantité ?

Françoise Romanet
Aide-soignante, unité de Soins Palliatifs
Marie-France Vaillant
Diététicienne, Comité de Liaison en Alimentation Nutrition
CHU de Grenoble

Compléments **Alimentation plaisir**

Les deux sont-ils conciliables ?
Faut-il choisir entre les 2 ?

Objectifs en soins palliatifs

Prendre en compte les maux
Maintenir une qualité de vie

Quantité de calories =
celle que le malade peut prendre
sans augmenter ses symptômes

Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)
Pourquoi ?

Qualité :	Quantité :
Calories Protéines Lipides Glucides Minéraux Vitamines	Concentré en énergie (1,5 à 2 – 2,4 kcal/ml)

Qu'est-ce que la prescription médicale veut favoriser ?

- ADDFMS (Aliments Diététiques Destinés à des Fins Médicales Spéciales)
- Indications : apports per os insuffisants (tube digestif fonctionnel et déglutition possible), prévention de la dénutrition, dénutrition avérée
- Retarder la mise sous nutrition artificielle

Mais aussi, produits que le patient prenait avant…

La diversité de l'offre

Texture
Liquide
à
solide

Lacté	Non lacté	Autres :
- lait aromatisé	- jus de fruits	- lipides seuls
- yaourt liquide	- compote	- hydrolysats de glucides
- crème dessert	- biscuits	- poudre protéines
- farine petit déjeuner		(- fibres) (- épaississants)

Goûts
Sucré Salé Acidulé Neutre

Mode d'emploi

Qu'est-ce qui fait que le produit est consommé ?

- Rappel d'un produit connu
- Facilité d'ouverture
- Volume (125, 200, 300 ml)
- Goût +++
- Température de présentation
- Distance des repas
- Adaptation de la forme (jus, biscuit…)

Limites des CNO

- Facilité de consommation, mais lassitude
- Médicalisation de l'alimentation
- Tolérance ? Se méfier des produits à densité nutritionnelle trop importante
- Peut prendre la place de l'alimentation traditionnelle
- Niveaux de preuve ?

Le CNO, c'est le « nutritionnellement parfait »

- La réalité de la consommation…
- Sont intéressants que si le malade les apprécie, y attache de l'importance, trouve plus facile leur consommation, quand les repas sont trop douloureux ou compliqués

Le complément alimentaire

- Peut aussi être le complément maison
- Les préparations maison sont aussi un acte de soin

Comment parvenir à une alimentation plaisir ?

Travail de l'équipe soignante pour répondre aux besoins des patients et de leurs familles

- Manger est un acte vital qui a pour fonction de redonner un sens à la vie
- Travail sur :
  - → environnement du repas
  - → qualité de sa présentation
  - → climat de convivialité
  - → ritualité quotidienne : service à la carte …

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012

Démarche en plusieurs temps

- Technique qui s'organise, se structure et s'anticipe.
- Proposition et discussion sur le menu
- Préparation du plateau et sa présentation
- Le service du repas

Organisation des repas se fait à 2

Intégrer cette démarche comme un temps de soin

Etat d'esprit de la culture palliative : prendre conscience et donner du sens à nos actes…

C'est aussi intégrer la nutrition comme un soin :
- Dans sa dimension humaine
- Pour la déculpabilisation
- Comme un moment relationnel et d'échange

En pratique : Petit déjeuner

Déjeuner

Goûter

L'implication des bénévoles de l'association JAMLAV :
- en favorisant le lien
- en permettant la continuité dans la relation humaine

Dîner adapté à l'appétit

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012

Sortir de ses propres représentations

Le choix doit se faire le plus près possible du temps du repas

- Et un petit déjeuner comme dîner ?
- Plateau de fruits

En pratique : moyens mis en œuvre

- **Matériels :**
  - Four
  - Micro-onde
  - Congélateur
  - Grille-pain
  - Lave-vaisselle

  Réfrigérateur dans les chambres

La différence :

- Cuisine plus familiale
- Présentation des plats
- Vraie vaisselle
- Fruits plus mûrs

L'offre aux patients

- Menu du jour et menu confort
- Choix variés dans les entrées
- Potage, potage enrichi

Carte (aliments chauds et froids) :

- Pizzas, quiches
- Plats cuisinés
- Jambon, steak haché, omelette
- Purée, pâtes, riz
- Choix de fromages
- Laitages
- Fruits
- Desserts : compotes, crèmes
- Glaces et sorbets
- Mignardises

Quel enseignement tirer de notre expérience ?

Organisation :

- Matérielle mimimale
- Locaux appropriés
- Donner plus de temps pour les repas
- Réorganisation du personnel
- Réorganisation du temps…

« Un état d'esprit » :

- Projet d'équipe
- « Ça n'est pas inné » → prise de conscience de chacun
- Même implication
- Une place à prendre
- Rôle d'humanité

Maintenir la continuité

Nécessité de faire de la même façon pour tous

- Les prestations ne doivent pas être « sensibilité dépendante » : tout le monde doit être sur le même mode d'action
- Doivent être maintenues en cas de changement de personnel

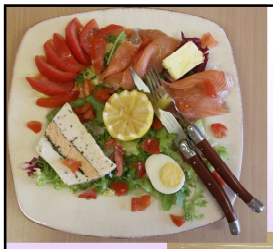
D'autres initiatives existent selon les possibilités, les moyens et les idées des équipes

Le service avec un chariot maître d'hôtel en oncologie thoracique au CHU de Grenoble

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012

Les assiettes à thème au CHU de Nice

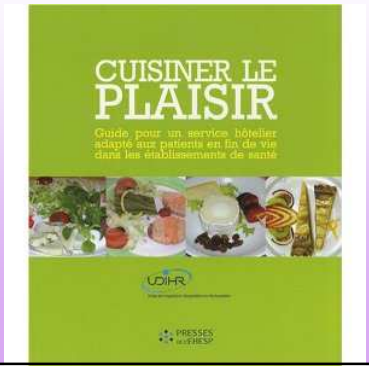
- 12 lits
- Système classique de repas en barquettes plastiques
- Option possible : carte d'assiettes à thème



Assiette de la mer
Assiette de charcuterie
Assiette de viandes froides
Assiette niçoise

Assiette Trois Fromages
Assiette laitages – fruits
Farandole de desserts surprise

Le menu sucré salé au CH du Mans


CUISINER LE PLAISIR
Guide pour un service hôtelier adapté aux patients en fin de vie dans les établissements de santé
UDIHR
PRESSES

Et à l'hôpital St-Joseph, Marseille

Améliorations avec des petits moyens

- Petit déjeuner : vaisselle, grille-pain, chauffe-brique

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012

Retour des patients et de leurs familles

Résultats d'une enquête faite auprès de nos patients et familles

Echantillon de 5 hommes et 9 femmes

Ayant consommé au moins 4 repas dans l'unité

Le repas, un moment difficile ?
6 oui / 7 non / 1 Non réponse

Pb déglutition, nausées, Peur acidité, pas appétit, (pas bon : 1 personne)

Moment repas préféré :
Petit déjeuner (9 réponses)
Déjeuner (4)
Dîner (1)
Aucun (1)
Tous (2)

« le plus » :

- présentation différente, vaisselle,
-choix des plats, portions adaptées,
- meilleur, sent bon, meilleure qualité, plus appétissant, moins écœurant

Par rapport aux autres unités :
unanimité: c'est mieux
1 : c'est pareil

« le plus » :
- possibilité de remplacer un plat si un autre ne convient pas
- réponse donnée aux demandes compliquées, servi avec le sourire

Impressions de l'entourage :
- Très bien
-Repas pris avec conjoint
- C'est le moment où l'on oublie la maladie
- Temps du repas apprécié

Place des Compléments Nutritionnels Oraux ?

12 les connaissent et en ont déjà pris, jusqu'à 1 par jour

Note moyenne des repas dans l'unité

8,2 / 10
(dans autres unités : 4,1 / 10)

Commentaires :
- Présence d'un frigo dans chambre commode pour apporter des petites choses
- Personnel bien à l'écoute
- Continuez comme ça, c'est le top !
- Merci à tous !
- Quel que soit votre fonction au sein du service, vous avez toute notre sympathie et notre admiration

Les compléments alimentaires : qualité ou quantité ?

Importance de l'évaluation nutritionnelle pluriprofessionnelle

- Ce que le patient mange
- Est capable de manger
- A envie de manger
- Et sous quelle forme
- Pas de prescription systématique de CNO

Autour de la notion de désir

- Retour de la notion de « nutrition/nutriment » → « nourriture/aliment »
- Abandonner le 'nutritionnellement raisonnable'
- Rendre la propriété des aliments aux patients
- Faire au mieux avec la règlementation sur l'hygiène

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012

Complément alimentaire : ses valeurs

- Nutritionnelles
- Organoleptiques : goût, texture, température, présentation, assaisonnement

→ importance du visuel

- Socio-culturelles :

- Le « régionalisme »
- L'histoire personnelle
- La symbolique

Complément alimentaire : sa dimension humaine

- … un complément « humain » : le service à la personne
- Place du soignant pour :
  - « *s'asseoir physiquement* » auprès d'eux
  - replacer le repas dans sa valeur émotionnelle
  - aider la famille par ses conseils pour ne pas faire du repas un moment douloureux

Une relation à part entière

- Être attentif et à l'écoute du patient
- Afin qu'il ait le sentiment d'être entendu dans ce qu'il **SOUHAITE** manger
- Evoquer les mets qui le mettent en appétit et qui lui rappellent les souvenirs de sa vie avant l'épreuve

=> « Offrir une nourriture intérieure » par une approche maternante de chaque membre de l'équipe

Le plaisir est aussi celui de l'échange et du partage !

Françoise Romanet
Marie-France Vaillant
CHU de Grenoble, 16 mars 2012